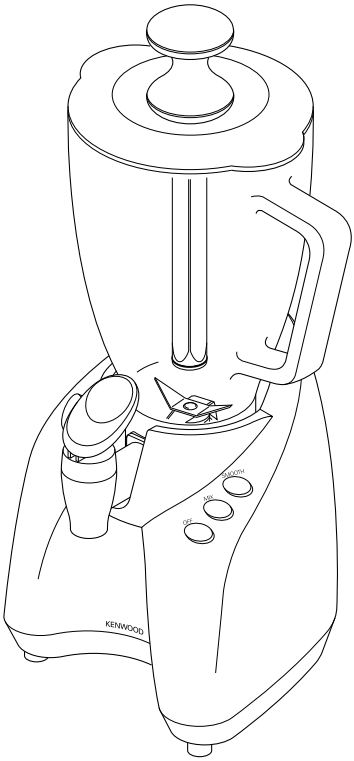
KENWOOD



Smoothie PRO

SB300 series

EMGA 901990 nl-en-fr-de ma 2014

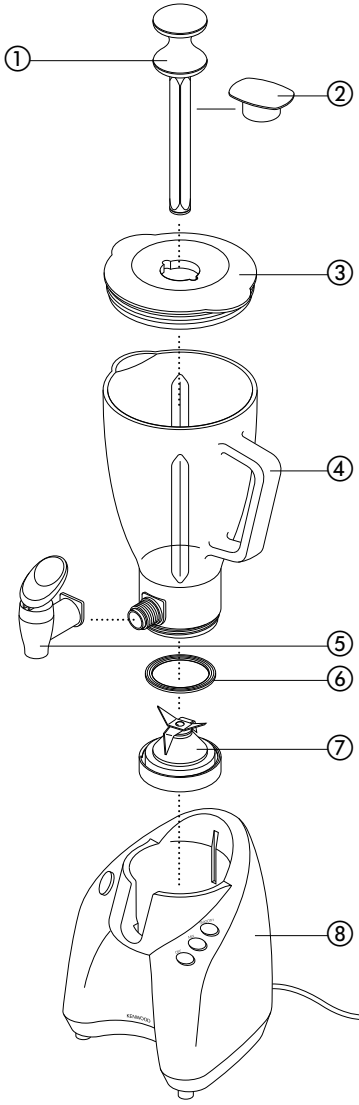
instructions and recipe ideas **2 - 7**

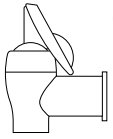
gebruiksaanwijzing en recepten **8 - 14**

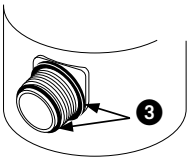
mode d’emploi et idées de recettes **15 - 21**

Anleitung und Rezeptvorschläge **22 - 28**

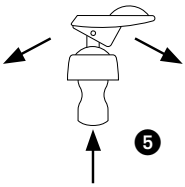
EMGA 901990 nl-en-fr-de ma 2014

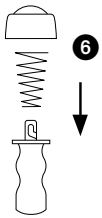

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧

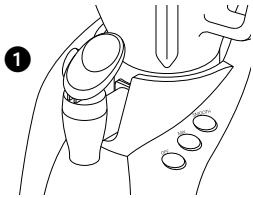

❷

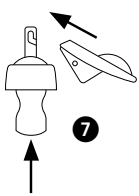

❸

❹


❺


❻


❶


❼

You can use your Smoothie Blender for making delicious and nutritious cold drinks. It's easy to use and the smoothie drink can be dispensed directly into a cup or glass. We've also included a stirring device to assist with the blending.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, but the handy markings on the goblet allow you to mix ingredients of your choice. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

safety

- Switch off and unplug:
  - before fitting and removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Keep hands and utensils, other than the stirrer out of the goblet when it's on the power unit.
- Don't touch sharp blades.
- Don't let children or infirm people use the machine unsupervised.
- Never blend hot liquids.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let children play with the machine.
- When removing the Smoothie Blender from the power unit, wait until the blades have completely stopped.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
- Only operate the Smoothie Blender with the lid in place.
- Never use the stirrer unless the lid is fitted to the goblet.
- **The moulded skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture to comply with safety standards and no attempt should be made to remove it.**
- The unit may also be used for making soups. Allow hot liquids to cool before blending - if you haven't fitted the lid securely before blending, you could get splashed.

carrot and coriander soup

25g butter
1 large onion, chopped
1-2 cloves garlic, crushed
800g carrot cut into 2cm cubes
cold chicken stock
15ml ground coriander
salt and pepper

Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft. Place the carrot into the goblet, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 2 litre level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap. Blend on "SMOOTH" for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.

Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked. Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.
- The machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1 Remove all the packaging .
2 Wash the parts: see 'cleaning'.
3 Push excess cord into the back of the appliance.

key

① stirrer
② cap
③ lid
④ goblet
⑤ tap assembly
⑥ sealing ring
⑦ blade assembly
⑧ power unit

to use your smoothie blender

1 Fit the sealing ring over the blade assembly.
2 Screw the goblet onto the blade unit.
3 Screw the tap assembly onto the goblet, then place on the power unit.
- Check that the dispensing tap lever is in the off position ❶.

4 Place the liquid ingredients into the goblet.
- This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the goblet to the level marked LIQUIDS for either 3 or 6 servings.

5 Add ice or frozen ingredients to the goblet.
- This includes frozen fruit, frozen yoghurt, ice cream or ice. These can be added **up to** the level marked FROZEN INGREDIENTS for the corresponding number of servings.

6 Push the lid onto the goblet.
7 Either push the cap into the lid, or place the stirrer in the hole.
- The stirrer can be used when blending thick mixtures or when large quantities of frozen items are used.

8 Press the “MIX” button for up to 30 seconds, this is to start the mixing process, then press the “SMOOTH” button. Allow the ingredients to blend until smooth.
- Use the stirrer by moving it in an anti clockwise direction.

9 Place a glass under the tap, press the “MIX” button and press down on the dispensing tap lever.
- Thinner drinks may dispense without having to switch on the power unit.
- Use the stirrer to assist when dispensing thick smoothie drinks.
- To help dispense the last amount of a thick smoothie drink, add a few tablespoons of liquid to increase the flow.

10 When the glass is full, release the lever and switch off.

hints

- To make a thinner smoothie drink add more liquid.
- To make a thicker smoothie drink add more frozen ingredients.
- Before fitting the lid, push the solid ingredients into the liquid using the stirrer.
- Use the “PULSE” button to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink. Take care as this automatically selects the higher speed and may cause the drink to be thrown up the sides and onto the lid of the goblet.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it’s best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

important

- Never blend dry ingredients (eg spices, nuts) or run the Smoothie Blender empty.
- Don’t use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Some liquids increase in volume and froth during blending eg milk, so do not overfill and ensure the lid is correctly fitted.

- To ensure long life of your Smoothie Blender, never run it continuously for longer than 60 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Always wash immediately after use. Don't let food dry onto the goblet assembly as this will make cleaning difficult.
- Don't wash any part in the dishwasher.
- Regularly dismantle the tap and clean the parts thoroughly.

blender unit

Before dismantling the blender, half fill the goblet with warm water. Fit the lid and cap then place on the power unit. Switch to "MIX" and whilst running, open the tap and allow the water to drain into a container to clean the valve. This can be repeated until the water runs clear. If further cleaning is necessary dismantle the unit first.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

blade unit

1 Remove and wash the sealing ring.
2 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade assembly in water.
3 Leave to dry upside down away from children.

lid, cap, stirrer

Wash by hand, rinse with clean water then dry.

cleaning the tap

Remove the tap assembly from the goblet, then soak the tap in hot soapy water with the valve open ❷. Wash thoroughly then rinse and dry. Wash and dry the goblet then refit the tap ensuring that the seals are correctly positioned on the goblet ❸.

dismantling the tap

1 Unscrew the cap ❹.
2 Push up on the plug ❺ and remove the lever.
3 Remove the plug and spring ❻.
4 Wash all the components, then dry thoroughly.
5 Reassemble the unit by reversing the above procedure ❼.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your Smoothie Blender
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your Smoothie Blender.

recipes

strawberry lemon surprise

3 x 150g pots strawberry yoghurt
600ml lemonade
500g frozen strawberries
Makes 5 large glasses

Place the yoghurt and lemonade into the goblet. Add the frozen strawberries. Switch to “MIX” for 10 seconds then to “SMOOTH” for 10 seconds. Serve immediately.

thick banana milkshake

3 large bananas (cut into chunks)
600mls semi skimmed milk
7 small scoops vanilla ice-cream (approximate weight 350g)
Makes 5 large glasses

Place the bananas and milk into the goblet. Add the ice cream. Switch to “MIX” for 10 seconds then to “SMOOTH” for 10 seconds. Serve immediately.

pineapple and coconut refresher

1 can (425g) pineapple pieces in juice
300ml pineapple juice
150ml coconut milk
7 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 350g)
Makes 5 large glasses

Place the contents of the can of pineapple in juice into the goblet together with the additional pineapple juice and coconut milk. Add the ice cream. Switch to “MIX” for 10 seconds then to “SMOOTH” for 30 seconds. Serve immediately.

raspberry cream

4 x 150g pots raspberry yoghurt
300ml orange juice
175g frozen raspberries
175g (approximately 2 scoops) frozen yoghurt dessert, vanilla flavour
Makes 5 large glasses

Place the fresh yoghurt and orange juice into the goblet. Add the frozen raspberries and frozen yoghurt. Switch to “MIX” for 10 seconds then to “SMOOTH” for 30 seconds. Serve immediately.

choco mint shake

475ml semi skimmed milk
few drops peppermint essence to taste
5 small scoops chocolate ice cream (approximate weight 250g)
Makes 2-3 large glasses

Place the milk and essence into the goblet. Add the ice cream. Switch to “MIX” for 10 seconds then to “SMOOTH” for 10 seconds. Serve immediately.

ice cool fruity

4 peeled kiwi fruit, quartered
350g fresh strawberries
425ml orange juice
10 ice cubes

Makes 5 glasses

Place the fruit and orange juice into the goblet. Add the ice cubes. Switch to “MIX” for 20 seconds, then “SMOOTH” for 20 seconds. Serve immediately

ginger smoothie

350ml milk
7 - 8 pieces of stem ginger or to taste
35 ml juice from stem ginger
5 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 250g)
Makes 2 to 3 glasses

Place the milk, stem ginger and juice into the goblet. Add the ice cream. Switch to “MIX” for 15 seconds, then “SMOOTH” for 30 seconds. Serve immediately.

pineapple and apricot smoothie

250ml pineapple juice
250ml Greek yoghurt
250g fresh pineapple, cut into pieces
4 fresh apricots, stones removed and flesh cut up
12 ice cubes
Makes 4 to 5 large glasses

Place the pineapple juice, yoghurt, pineapple and apricot into the goblet. Add the ice cubes. Switch to “MIX” for 20 seconds, then “SMOOTH” for 30 seconds. Serve immediately.

breakfast in a glass

175ml skimmed milk
125ml low fat yoghurt
1 large banana cut into chunks
1 large apple, cored and cut up
10ml wheatgerm
15ml runny honey
5 ice cubes
Makes 2-3 large glasses

Place the milk, yoghurt, banana, apple, wheatgerm and honey into the goblet. Add the ice cubes. Switch to “MIX” for 30 seconds, then “SMOOTH” for 20 seconds. Serve immediately.

coffee smoothie

250ml Espresso coffee
175ml milk
30-45ml Baileys liqueur (optional)
sugar to taste
5 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 250g)
Makes 2-3 large glasses

Place the coffee, milk, liqueur and sugar (if used) into the goblet. Add the ice cream. Switch to “MIX” for 10 seconds, then “SMOOTH” for 10 seconds. Serve immediately.

banoffee smoothie

2 large bananas, cut up
250ml milk
5 small scoops toffee ice cream (approximate weight 250g)
Makes 2-3 large glasses

Place the banana and milk in the goblet. Add the ice cream. Switch to “MIX” for 10 seconds and then “SMOOTH” for 20 seconds. Serve immediately.

fruit smasher

2-3 nectarines, stones removed and flesh cut up
125g fresh raspberries
125g fresh strawberries
125ml lemonade
125ml apple juice
7 ice cubes
Makes 4 glasses

Place all the fruit and juice into the goblet. Add the ice cubes. Switch to “MIX” for 10 seconds and then “SMOOTH” for 20 seconds. Serve immediately.

raspberry refresher

950ml cranberry juice
300g frozen raspberries
4 small scoops raspberry sorbet (approximate weight 275g)
Makes 6 large glasses

Place the cranberry juice into the goblet, then add the frozen raspberries and sorbet. Switch to “MIX” for 15 seconds then “SMOOTH” for 15 seconds. Serve immediately.

tropical ginger

475ml ginger beer
350g mixture frozen pineapple, melon and mango
Makes 2-3 large glasses

Place the ginger beer into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to “MIX” for 15 seconds then “SMOOTH” for 30 seconds. Serve immediately.

fruits of the forest zinger

850ml lemonade
2 large meringue shells, broken up
550g frozen black forest fruits
Makes 6 large glasses

Place the lemonade and meringue into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to “MIX” for 15 seconds then “SMOOTH” for 30 seconds. Serve immediately.

oriental splendour

1 can lychees, drained weight 250g (juice not required)
600ml orange juice
125g crème fraiche
12 ice cubes
Makes 4-5 large glasses

Place the drained fruit, orange juice and crème fraiche into the goblet, then add the ice cubes. Switch to “MIX” for 15 seconds then “SMOOTH” for 15 seconds. Serve immediately.

cool as cucumber

550ml apple juice
half cucumber, cut up
2-3 kiwi fruit, cut up
5 mint leaves
12 ice cubes
Makes 5 large glasses

Place the apple juice, cucumber, kiwi and mint leaves into the goblet, then add the ice cubes. Switch to “MIX” for 15 seconds then “SMOOTH” for 15 seconds. Serve immediately.

berry blast

725ml cranberry juice
250g condensed milk
600g frozen mixed berries
Makes 5 large glasses

Place the cranberry juice and condensed milk into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to “MIX” for 15 seconds then “SMOOTH” for 15 seconds. Serve immediately.

Vouw vóór het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Met uw smoothie blender kunt u heerlijke, voedzame koude dranken maken. Hij is gemakkelijk te bedienen en de smoothie drank kan direct in een kop of glas worden geschonken. Er zit ook een roerder bij om gemakkelijker te kunnen mengen.

Achter in de gebruiksaanwijzing staan enige recepten, maar dankzij de handige merkstrepen op de kom kunt u ook zelfgekozen ingrediënten mengen. Combinaties van fruit en yoghurt (zowel vers als bevroren), ijs, ijsblokjes, sap en melk kunnen worden gebruikt.

veiligheid

- Schakel de blender uit en trek de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - na gebruik;
  - vóór reiniging.
- Laat het motorblok, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Steek niet uw handen of gereedschap, met uitzondering van de roerder, in de kom, als deze op het motorblok is aangebracht.
- Raak de scherpe bladen niet aan.
- Laat kinderen en zieke personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Meng nooit warme vloeistoffen.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat mankementen nakijken of repareren: zie paragraaf ‘klantenservice’.
- Gebruik nooit een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Haal de smoothie blender pas van het motorblok, nadat de bladen geheel tot stilstand zijn gekomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.
- Gebruik de smoothie blender alleen met het deksel erop.
- Gebruik de roerder alleen, als het deksel op de kom zit.
- **De gegoten rand onderaan de beker werd tijdens de fabricage aangebracht, in naleving van de veiligheidsnormen. Deze rand mag niet verwijderd worden.**
- De machine kan ook worden gebruikt om soep te maken. Laat warme vloeistoffen eerst afkoelen, voordat u ze gaat mengen. Als u het deksel niet goed vastzet, kunt u ondergespetterd worden.

wortel- en koriandersoep

25 gr boter
1 grote ui, fijngehakt
1-2 knoflookteentjes, geplet
800 gr wortelen, in blokjes van 2 cm
koude kippenbouillon
15 ml gemalen koriander
zout en peper

Smelt de boter in een pan, voeg er de ui en de knoflook aan toe en laat fruiten totdat de ui en de knoflook zacht zijn. Doe de wortelen in de maatbeker, voeg er de ui en de knoflook aan toe. Giet er de bouillon bij, tot aan 2 liter op de maatbeker. Plaats het deksel en de vuldop goed op de machine. 5 Seconden lang op “SMOOTH” mengen voor een grove soep, langer voor een gladdere soep.

Giet de vloeistof in een pan, voeg er de koriander en zout en peper aan toe en laat de soep 30 tot 35 minuten lang pruttelen, totdat de wortel gaar is. Naar smaak zout en peper of extra bouilllon aan de soep toevoegen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

1 Verwijder alle verpakking.
2 Was de onderdelen; zie 'reiniging'.
3 Duw het ongebruikte snoer achterin het toestel.

sleutelwoorden

① roerder
② dop
③ deksel
④ kom
⑤ kraan
⑥ afdichtring
⑦ bladeneenheid
⑧ motorblok

hoe de smoothie blender moet worden gebruikt

1 Leg de afdichtring op de bladeneenheid.
2 Schroef de kom op de bladeneenheid.
3 Schroef de kraan op de kom en zet het geheel dan op het motorblok.
- Controleer of de kraanhendel in de uit-stand staat ❶.

4 Breng de vloeibare ingrediënten in de kom.
- Inclusief fruit (niet diepgevroren), verse yoghurt, melk en vruchtensappen. Deze kunnen in de maatbeker worden gedaan, tot aan het niveau LIQUIDS voor 3 of 6 personen.

5 Doe nu ijs of bevroren ingrediënten in de kom.
- Het kan hierbij gaan om bevroren fruit, bevroren yoghurt, ijs en ijsblokjes. Deze ingrediënten kunnen worden toegevoegd tot het niveau waar FROZEN INGREDIENTS voor het corresponderende aantal porties staat.

6 Plaats het deksel op de beker.
7 Duw de dop op het deksel of plaats de roerder in het gat.
- De roerder kan worden gebruikt bij het mengen van dikke mengsels of wanneer grote hoeveelheden bevroren ingrediënten worden gebruikt.

8 Druk 30 seconden lang op de "MIX"-knop, zodat het mengproces begint. Druk daarna op de "SMOOTH"-knop. Meng alle ingrediënten, totdat er een egale vloeistof ontstaat.
- Beweeg bij het gebruik van de roerder deze tegen de wijzers van de klok in.

9 Zet een glas onder de kraan, druk op de "MIX"-knop en druk op de uitgiethendel.
- Dunnere dranken kunnen worden afgetapt zonder dat de motor hoeft te worden aangezet.
- Tap dikke smoothie dranken af met behulp van de roerder.
- Om de laatste hoeveelheid van een dikke smoothie drank gemakkelijker te kunnen aftappen en daarbij de stroomsnelheid te verhogen kunnen een paar eetlepels vloeistof worden toegevoegd.

10 Wanneer het glas vol is, laat u de hendel los en zet u de machine uit.

tips

- Een smoothie drank kan dunner worden gemaakt door meer vloeistof toe te voegen.
- Een smoothie drank kan dikker worden gemaakt door meer bevroren ingrediënten toe te voegen.
- Druk met de roerder de vaste ingrediënten in de vloeistof, voordat u het deksel op de kom doet.

- Druk op de “PULSE”-knop om de machine stootsgewijs te laten functioneren, zodat u de textuur van uw drankje kunt regelen. Wees voorzichtig, omdat hiermee automatisch de hogere snelheid wordt gekozen, waardoor de vloeistof langs de zijkanten tot aan het deksel van de beker omhoog wordt geduwd.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad vanwege zaden of de vezelige aard van ingrediënten.
- Omdat de ingrediënten van sommige dranken zich van elkaar kunnen afscheiden als u de drank een tijdje laat staan, kunt u de drank het best direct nuttigen. Dranken waarvan de ingrediënten zich van elkaar hebben afgescheiden, moet u mengen voordat u ze drinkt.

belangrijk

- Meng nooit droge ingrediënten (bijv. specerijen, noten) en laat de smoothie blender nooit draaien als hij leeg is.
- Gebruik de blender niet om iets in te bewaren. Houd de blender vóór en na gebruik leeg.
- Omdat sommige vloeistoffen tijdens mengen uitzetten en gaan schuimen (bijv. melk), moet u de kom niet te vol maken en moet u controleren of het deksel goed erop zit.
- Om te zorgen dat de smoothie blender lang meegaat, moet u hem nooit langer dan 60 seconden achter elkaar aan laten staan.
- Meng nooit voedsel dat door bevriezing een solide massa is geworden. Breek het in stukjes, voordat u het in de kom doet.

reiniging

- Voordat het apparaat wordt gereinigd, moet het altijd worden uitgezet, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken en moet het apparaat uit elkaar worden gehaald.
- Laat het motorblok, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Leeg de kom, voordat u hem van de bladeneenheid losschroeft.
- Was het apparaat altijd direct na gebruik. Laat geen voedsel op het oppervlak van de kom opdrogen, omdat het dan moeilijk is de kom schoon te maken.
- Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.
- Haal de kraan geregeld uit elkaar en reinig de onderdelen grondig.

menggedeelte

Voordat u de mixer uit elkaar haalt, vult u de beker tot halverwege met warm water. Zet het deksel en de dop op de maatbeker. Zet de machine op “MIX”, en terwijl de machine draait, opent u de kraan en laat u het water in een bak uitstromen, zodat u het ventiel kunt schoonmaken. Dit kunt u herhalen totdat het water er schoon uit stroomt. Als u de machine nog beter wilt schoonmaken, dient u hem uit elkaar te halen.

motorblok

- Met een vochtige doek afvegen en dan drogen.

bladeneenheid

1. Verwijder en was de afdichtring.
2. Raak de scherpe bladen niet aan – borstel ze met warm zeepwater schoon en spoel ze dan grondig onder de kraan. Dompel de bladeneenheid niet onder in water.
3. Laat de bladeneenheid ondersteboven drogen waar kinderen er niet bij kunnen.

deksel, dop en roerder
Met de hand wassen, met schoon water afspoelen en dan drogen.

reiniging van de kraan
Verwijder de kraan van de kom en week hem met open afsluiter in warm zeepwater ❷. Grondig wassen en dan spoelen en drogen. Was en droog de kom. Breng dan de kraan weer erop aan; zorg daarbij dat de afdichtingen zich in de juiste stand op de kom bevinden ❸.

demontage van de kraan
1 Schroef de beschermkap los ❹.
2 Duw de dop ❺ omhoog en verwijder de hendel.
3 Verwijder de dop en de veer ❻.
4 Was alle onderdelen en droog ze daarna goed af.
5 Zet de machine weer in elkaar door de bovenstaande procedure ❼ in omgekeerde richting uit te voeren.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een bevoegde KENWOOD-monteur worden vervangen.

Indien u hulp nodig heeft bij:
- het gebruik van uw smoothie blender
- onderhoud of reparaties

neem dan contact op met de zaak waar u de smoothie blender heeft gekocht.

recepten

verrassing met aardbeien en citroen

3 potten van 150 g met aardbeienyoghurt
600 ml citroenlimonade
500 g bevroren aardbeien
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de yoghurt en citroenlimonade in de kom. Voeg de bevroren aardbeien eraan toe. Zet de machine 10 seconden lang op “MIX” en daarna 10 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

dikke bananenmilkshake

3 grote bananen (in stukken gesneden)
600 ml halfvolle melk
7 schepjes vanilleijs
(ca. 350 g)
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de bananen en melk in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op “MIX” en daarna 10 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

verfrissing met ananas en kokos

1 blik (425 g) met stukjes ananas op sap
300 ml ananassap
150 ml kokosmelk
7 schepjes vanilleijs
(ca. 350 g)
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de inhoud van het blik met ananas op sap in de kom samen met het extra ananassap en de kokosmelk. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

frambozencrème

4 potten van 150 g met frambozenyoghurt
300 ml sinaasappelsap
175 g bevroren frambozen
175 g (ongeveer 2 scheppen) bevroren yoghurt met vanillesmaak
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de verse yoghurt en het sinaasappelsap in de kom. Voeg de bevroren frambozen en bevroren yoghurt toe. Zet de machine 10 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

milkshake met chocolade en pepermunt

475 ml halfvolle melk
naar smaak een paar druppels pepermuntaroma
5 schepjes chocoladeijs (ca. 250 g)
Voldoende voor 2-3 grote glazen

Breng de melk en aroma in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op “MIX” en daarna 10 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

ijskoud vruchtengerecht

4 geschilde kiwi’s, in vier parten
350 g verse aardbeien
425 ml sinaasappelsap
10 ijsblokjes
Voldoende voor 5 glazen

Breng het fruit en sinaasappelsap in de kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de machine 20 seconden lang op “MIX” en daarna 20 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

gembersmoothie

350 ml melk
7 – 8 stukken gember, of naar smaak
35 ml gemberwortelsap
5 schepjes vanilleijs (ca. 250 g)
Dit is voldoende voor 2-3 glazen.

Breng de melk, de gemberwortel en het sap in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 15 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

ananas/abrikozen-smoothie

250 ml ananassap
250 ml Griekse yoghurt
250 g verse ananas, in stukjes gesneden
4 verse abrikozen waaruit de pitten zijn verwijderd en waarvan het vruchtvlees in stukjes is gesneden
12 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 4-5 grote glazen.

Breng het ananassap, de yoghurt, de ananas en de abrikozen in de kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de machine 20 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

ontbijt in een glas

175 ml taptemelk
125 ml magere yoghurt
1 grote banaan, in stukken gesneden
1 grote appel, van het klokkenhuis ontdaan en in stukken gesneden
10 ml tarwekiemen
15 ml vloeibare honing
5 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 2-3 grote glazen.

Breng de melk, yoghurt, banaan, appel, tarwekiemen en honing in de kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de machine 30 seconden lang op "MIX" en daarna 20 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

koffiesmoothie

250 ml espressokoffie
175 ml melk
30-45 ml Baileys likeur (facultatief)
suiker naar smaak
5 schepjes vanilleijs
(ca. 250 g)
Dit is voldoende voor 2-3 grote glazen.

Breng de koffie, melk, likeur en suiker (indien gebruikt) in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 10 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

banoffie-smoothie

2 grote bananen, in stukken gesneden
250 ml melk
5 schepjes toffeeijs (ca. 250 g)
Dit is voldoende voor 2-3 grote glazen.

Breng de banaan en melk in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 20 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

fantastisch fruitgerecht

2-3 nectarines waaruit de pitten zijn verwijderd en waarvan het vruchtvlees in stukjes is gesneden
125 g verse frambozen
125 g verse aardbeien
125 ml citroenlimonade
125 ml appelsap
7 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 4 glazen.

Breng al het fruit en sap in de kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 20 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

verfrissing met frambozen

950 ml Preiselbeeresap
300 g bevroren frambozen
4 schepjes frambozensorbet
(ca. 275 g)
Dit is voldoende voor 6 grote glazen.

Breng het Preiselbeeresap in de kom en voeg de bevroren frambozen en sorbet eraan toe. Zet de machine 15 seconden lang op "MIX" en daarna 15 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

tropische gember

475 ml gemberbier
350 g mengsel van bevroren ananas, meloen en mango
Dit is voldoende voor 2-3 grote glazen.

Breng het gemberbier in de kom en voeg het bevroren fruit eraan toe. Zet de machine 15 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

krachtige bosvruchtendrank

850 ml citroenlimonade
2 grote stukken schuimgebak
550 g bevroren zwarte bosvruchten
Dit is voldoende voor 6 grote glazen.

Breng de citroenlimonade en gebroken schuimpjes in de kom en voeg het bevroren fruit eraan toe. Zet de machine 15 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

oosterse glorie

1 blikje lychees, uitlekgewicht 250 g (sap is niet nodig)
600 ml sinaasappelsap
125 g crème fraîche
12 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 4-5 grote glazen.

Breng het uitgelekte fruit, het sinaasappelsap en de crème fraîche in de kom en voeg dan de ijsblokjes eraan toe. Zet de machine 15 seconden lang op “MIX” en daarna 15 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

zo koel als een komkommer

550 ml appelsap
een halve komkommer, in plakjes gesneden
2-3 kiwi’s, in stukjes gesneden
5 muntblaadjes
12 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de appelsap, komkommer, kiwi en muntblaadjes in de kom en voeg dan de ijsblokjes eraan toe. Zet de machine 15 seconden lang op “MIX” en daarna 15 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

bessenversnapering

725 ml Preiselbeeresap
250 g gecondenseerde melk
600 g bevroren, gemengde bessen
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng het Preiselbeeresap en de gecondenseerde melk in de kom en voeg het bevroren fruit eraan toe. Zet de machine 15 seconden lang op “MIX” en daarna 30 seconden lang op “SMOOTH”. Onmiddellijk opdienen.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Vous pouvez utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Il est facile à utiliser et le cocktail (smoothie) peut être versé directement dans une tasse ou un verre. Nous avons également incorporé un dispositif d'agitateur pour aider au mélange des ingrédients.

Vous trouverez une sélection de recettes à la fin du mode d'emploi mais des marquages pratiques sur le bol vous permettent de mélanger les ingrédients de votre choix.

Vous pouvez associer des fruits et du yaourt (qu'il soit frais ou glacé), de la glace, des glaçons, des jus de fruit et du lait.

sécurité

- Eteignez et débranchez l'appareil :
  - avant de mettre en place et de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant tout nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Lorsque le bol se trouve sur le bloc moteur, ne mettez pas vos mains et d'ustensiles autres que l'agitateur à l'intérieur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes infirmes utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne mélangez jamais de liquides chauds.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : se reporter à la section 'entretien'.
- N'utilisez jamais d'accessoires non agréés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Lorsque vous retirerez le mélangeur pour cocktails (smoothie) du bloc moteur, attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
- Utilisez le dispositif uniquement pour son usage domestique prévu.
- Utilisez le mélangeur pour cocktails (smoothie) uniquement avec le couvercle.
- N'utilisez jamais l'agitateur si le couvercle n'est pas à sa place sur le bol.
- **La jupe moulée sur le fond du gobelet est mise en place en cours de fabrication afin de satisfaire aux normes de sécurité et il ne doit en aucun cas être tenté de la retirer.**
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes. Laissez les liquides chauds refroidir avant de mixer. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé avant de mixer pour éviter les éclaboussures.

soupe de carottes et à la coriandre

25 g de beurre
1 gros oignon haché
1-2 gousses d'ail écrasée(s)
800 g de carottes coupées en cubes de 2 cm
cube de bouillon de poulet froid
15 ml de coriandre moulue
sel et poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et l'ail, et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Incorporez les carottes dans le bol et ajouter l'oignon et l'ail. Versez le bouillon de poulet de façon à atteindre le repère de 2 litres figurant sur le bol. Mettez le couvercle et le bouchon. Mixez en activant la fonction « SMOOTH » pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse, ou laissez agir un peu plus longtemps pour obtenir une soupe plus liquide.

Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre, le sel et le poivre, puis laissez mijoter pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Assaisonnez à votre convenance et ajoutez du liquide si nécessaire.

avant le branchement

- Assurez-vous que l'alimentation électrique est la même que celle qui est indiquée sous l'appareil.
- L'appareil est conforme à la directive de la Communauté Economique Européenne 89/336/EEC.

avant la première utilisation

1 Enlevez tout emballage.
2 Lavez tous les éléments : reportez-vous à la section 'nettoyage'.
3 Rabattre la longueur de cordon à l'arrière de l'appareil.

légende

① agitateur
② bouchon
③ couvercle
④ bol
⑤ ensemble du robinet
⑥ anneau d'étanchéité
⑦ ensemble porte-lames
⑧ bloc moteur

Pour utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie)

1 Placez l'anneau d'étanchéité sur l'ensemble porte-lames.
2 Vissez le bol sur l'unité porte-lames.
3 Vissez l'ensemble du robinet sur le bol puis placez-le sur le bloc moteur.
- Vérifiez que le levier du robinet verseur est en position fermée ❶.

4 Mettez les ingrédients liquides dans le bol.
- Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruits. Vous pouvez les mettre dans le bol jusqu'au repère « LIQUIDS » pour 3 ou 6 personnes.

5 Ajoutez des glaçons ou les ingrédients surgelés dans le bol.
- Cela comprend les fruits surgelés, les crèmes glacées au yaourt, la glace ou les glaçons. Vous pouvez ajouter ces ingrédients **jusqu'au** niveau marqué FROZEN INGREDIENTS pour le nombre de personne correspondant.

6 Enfoncez le couvercle sur le haut du bol.
7 Placez le bouchon sur le couvercle, ou bien placez l'agitateur dans l'orifice.
- Vous pouvez utiliser l'agitateur lorsque vous mélangez des mixtures épaisses ou lorsque vous utilisez de grandes quantités d'ingrédients surgelés.

8 Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 30 secondes maximum, pour démarrer le cycle de mélange, puis appuyez sur le bouton « SMOOTH ». Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.
- Utilisez l'agitateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

9 Placez un verre sous le robinet, appuyez sur le bouton « MIX » puis sur le levier du robinet verseur.
- Il est possible de servir des boissons moins épaisses sans mettre le bloc moteur en marche.
- Aidez-vous de l'agitateur pour verser des cocktails (smoothie) épais.
- Pour vous aider à verser le reste d'un cocktail (smoothie) épais, ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide pour un meilleur débit.

10 Lorsque le verre est plein, éteignez l'appareil et relâchez le levier.

conseils

- Pour faire un cocktail (smoothie) moins épais, ajoutez plus de liquide.
- Pour faire un cocktail (smoothie) plus épais, ajoutez plus d'ingrédients surgelés.

- Avant de placer le couvercle, enfoncez les ingrédients solides dans le liquide à l'aide de l'agitateur.
- Activez la touche « PULSE » pour utiliser l'appareil dans un mode marche/arrêt intermittent afin de contrôler la texture de votre boisson. Veuillez noter que ce mode sélectionne automatiquement la vitesse maximum et que le liquide risque d'être projeté sur les parois du bol ainsi que sur le couvercle.
- Après avoir mélangé certaines boissons, il est possible qu'elles ne soient pas complètement lisses à cause des pépins ou de la nature fibreuse des ingrédients.
- Certaines boissons peuvent se déshomogénéiser lorsqu'elles reposent, il est donc préférable de les boire immédiatement. Les boissons non homogènes doivent être mélangées avant d'être bues.

important

- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (par ex. des épices, des noix/noisettes) et ne faites pas fonctionner le mélangeur pour cocktails (smoothie) à vide .
- N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Certains liquides augmentent en volume et forment de la mousse au cours du mélange, le lait par exemple, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que le couvercle est bien en place.
- Afin d'assurer une longue vie à votre mélangeur pour cocktails (smoothie), ne le faites jamais fonctionner de façon continue pendant plus de 60 secondes.
- Ne mélangez jamais d'aliments ayant constitué une masse solide au cours de la congélation, brisez-les en morceaux avant de les mettre dans le bol.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Lavez toujours l'appareil immédiatement après utilisation. Ne laissez pas d'aliments sécher sur l'ensemble du bol car cela rendrait le nettoyage difficile.
- Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.
- Démontez régulièrement le robinet et nettoyez soigneusement ses accessoires.

Unité du mélangeur

Avant de démonter le mélangeur, remplissez à moitié le bol d'eau tiède. Positionnez le couvercle et le bouchon, puis placez-les sur le bloc moteur. Réglez sur le mode « MIX » et pendant le fonctionnement, ouvrez le robinet et laissez l'eau s'écouler dans un récipient pour nettoyer la soupape. Effectuez de nouveau cette opération jusqu'à ce que l'eau soit propre. Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire, démontez d'abord l'appareil.

bloc moteur

- Essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le.

unité porte-lames

1. Retirez l'anneau d'étanchéité et lavez-le.
2. Ne touchez pas les lames tranchantes – nettoyez-les en les brossant avec de l'eau savonneuse chaude puis rincez-les abondamment sous l'eau du robinet. N'immergez pas l'ensemble porte-lames dans l'eau.
3. Laissez-le sécher à l'envers hors de la portée des enfants.

couvercle, bouchon et agitateur
Lavez-les à la main, rincez-les à l'eau claire puis séchez-les.

nettoyage du robinet
Retirez l'ensemble du robinet du bol puis plongez le robinet dans de l'eau savonneuse chaude, la soupape ouverte ❷. Nettoyez soigneusement puis rincez-le et séchez-le.
Lavez et séchez le bol puis remettez le robinet en place en vous assurant que les joints sont bien positionnés sur le bol ❸.

démontage du robinet
1 Dévissez le bouchon ❹.
2 Retirez le bouchon en le poussant par-dessous ❺ et enlevez le levier.
3 Retirez le bouchon et le ressort ❻.
4 Lavez tous les éléments, puis séchez soigneusement.
5 Assemblez de nouveau l'appareil en suivant la même procédure dans le sens inverse ❼.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide pour :
- l'utilisation de votre mélangeur pour cocktails (smoothie)
- l'entretien ou des réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre mélangeur pour cocktails (smoothie).

recettes

surprise fraise - citron

3 yaourts à la fraise de 150g
600ml citronnade
500g fraises surgelées
Pour 5 grands verres

Versez le yaourt et la citronnade dans le bol. Ajoutez les fraises surgelées. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake épais à la banane

3 grosses bananes (coupées en gros dés)
600ml lait demi-écrémé
7 petites boules de glace à la vanille (350g environ)
Pour 5 grands verres

Mettez les bananes et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à l'ananas et à la noix de coco

1 boîte (425g) de morceaux d'ananas au jus de fruit
300ml jus d'ananas
150 ml de lait de coco
7 petites boules de glace à la vanille (environ 350g)
Pour 5 grands verres

Versez le contenu de la boîte d'ananas au jus de fruit dans le bol avec le jus d'ananas et le lait de coco. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

nectar de framboise

4 yaourts à la framboise de 150g
300ml jus d'orange
175g framboises surgelées
175g (environ 2 boules) crème glacée au yaourt à la vanille
Pour 5 grands verres

Versez le yaourt et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les framboises surgelées et la crème glacée au yaourt. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake menthe-chocolat

475ml lait demi-écrémé
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté
5 petites boules de glace au chocolat (environ 250g)
Préparation pour 2 à 3 grands verres

Versez le lait et l'essence de menthe dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur fruitée

4 kiwis pelés et en quartiers
350g fraises fraîches
425ml jus d'orange
10 glaçons
Préparation pour 5 verres

Mettez les fruits et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 20 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au gingembre

350ml lait
7 - 8 morceaux de gingembre confit, ou à volonté
35 ml jus de gingembre confit
5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)
Pour 2 ou 3 verres

Versez le lait, le gingembre confit et le jus dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

cocktail à l'ananas et à l'abricot

250ml jus d'ananas
250ml yaourt grec
250g ananas frais en morceaux
4 abricots frais dénoyautés et découpés en morceaux
12 glaçons
Pour 4 ou 5 grands verres

Versez le jus d'ananas, le yaourt, l'ananas et l'abricot dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 20 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

petit-déjeuner dans un verre

175ml lait écrémé
125ml yaourt allégé
1 grosse banane coupée en gros dés
1 grosse pomme, enlever le trognon et la couper en morceaux
10ml germes de blé
15ml miel liquide
5 glaçons
Pour 2-3 grands verres

Versez le lait, le yaourt, la banane, la pomme, les germes de blé et le miel dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 30 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au café

250ml expresso
175ml lait
30-45ml Baileys (en option)
sucre à volonté
5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)
Pour 2-3 grands verres

Versez le café, le lait, le Baileys et le sucre (le cas échéant) dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

cocktail banoffee

2 grosses bananes, coupées en morceaux
250ml lait
5 petites boules de glace au caramel (environ 250 g)
Pour 2-3 grands verres

Versez la banane et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail aux fruits

2-3 nectarines, épépinées et découpées en morceaux
125g framboises fraîches
125g fraises fraîches
125ml citronnade
125ml jus de pomme
7 glaçons
Pour 4 verres

Mettez tous les fruits et le jus dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à la framboise

950ml jus de canneberge
300g framboises surgelées
4 petites boules de sorbet à la framboise (environ 275 g)
Pour 6 grands verres

Versez le jus de canneberge dans le bol puis ajoutez les framboises surgelées et le sorbet. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

gingembre tropical

475ml boisson gazeuse au gingembre (type Canada Dry)
350g mélange d'ananas, de melon et de mangues surgelés
Pour 2-3 grands verres

Versez la boisson gazeuse au gingembre dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au fruits des bois

700ml citronnade
2 grands fonds de meringue, cassés en morceaux
450g fruits des bois surgelés
Pour 5 grands verres

Versez la citronnade et la meringue dans le bol, puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

splendeur orientale

1 boîte de 250g (poids égoutté) de litchis (sans le jus)
600ml jus d'orange
125g crème fraîche
12 glaçons
Pour 4-5 grands verres

Versez les fruits égouttés, le jus d'orange et la crème fraîche dans le bol puis ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur au concombre

550ml jus de pomme
un demi concombre en morceaux
2-3 kiwis, en morceaux
5 feuilles de menthe
12 glaçons
Pour 5 grands verres

Versez le jus de pomme, le concombre, les kiwis et les feuilles de menthe dans le bol, puis ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

nectar aux baies

725ml jus de canneberge
250g lait concentré
600g baies variées surgelées
Pour 5 grands verres

Versez le jus de canneberge et le lait concentré dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen herausklappen

Mit Ihrem Smoothie Mixer können Sie leckere und nahrhafte kalte Drinks bereiten. Er ist leicht zu bedienen, und der smoothie Drink kann direkt in eine Tasse oder Glas verteilt werden. Ein zum Mixer gehörender Rührer hilft beim Mixen.

Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Auswahl von Rezeptvorschlägen; aber mit den Markierungen am Mixbecher können Sie auch Zutaten Ihrer Wahl verarbeiten. Sie können beliebige Früchte und Yoghurt (frisch oder tiefgefroren), Eiskrem, Eiswürfel, Saft und Milch verwenden.

Sicherheit

- Abschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor Anbringen und Abnehmen von Teilen
  - nach Gebrauch
  - vor dem Reinigen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Hände und Geräte, ausgenommen den Rührer, aus dem Mixbecher auf der Motoreinheit fernhalten.
- Die scharfen Messerklingen nicht berühren.
- Kinder und gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.
- Nie eine beschädigte Maschine weiter verwenden, sondern überprüfen oder reparieren lassen : siehe ‘Kundendienst’.
- Nie Zusatzteile verwenden, die nicht für den Smoothie Mixer vorgesehen sind.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Kinder nicht mit der Maschine spielen lassen.
- Bevor Sie den Smoothie Mixer von der Motoreinheit abnehmen, warten, bis der Messerkopf vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Den Smoothie Mixer nur mit aufgesetztem Deckel verwenden.
- Den Rührer nur verwenden, wenn der Deckel auf den Mixbecher aufgesetzt ist.
- **Der Profilrand unten am Becher erfüllt bestimmte Sicherheitsstandards und wird bei der Herstellung angebracht. Versuchen Sie keinesfalls, den Rand zu entfernen.**
- Das Gerät kann auch für Suppen verwendet werden. Heiße Flüssigkeiten vor dem Zerkleinern abkühlen lassen. Wichtig: Um ein Herausspritzen der Flüssigkeit zu vermeiden, den Deckel vor dem Einschalten des Geräts ordnungsgemäß aufsetzen.

Möhren- und Koriandersuppe

25g Butter
1 große Zwiebel, gewürfelt
1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt
800g Möhren, in 2cm große Würfel geschnitten
Kalte Hühnerbrühe
15ml gemahlener Koriander
Salz und Pfeffer

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig anbraten. Die gewürfelten Möhren in den Mixbecher geben, die angebratene Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben. Mit Hühnerbrühe bis zur 2-Liter-Marke des Mixbechers auffüllen. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen. Für eine grobe Suppe das Gerät 5 Sekunden auf Stufe “SMOOTH” laufen lassen, für eine feinere Suppe das Gerät entsprechend länger laufen lassen.

Die Mischung in einen Topf geben, Koriander und Gewürze hinzugeben und die Suppe 30 bis 35 Minuten garen. Abschmecken und falls gewünscht mit Hühnerbrühe verdünnen.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen, ob die auf der Unterseite der Maschine angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die EU-Direktive 89/336/EEC.

Vor der ersten Verwendung

1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
2 Die Teile spülen: siehe 'Reinigen'.
3 Nicht benötigtes Kabel in die Rückseite des Geräts drücken.

Legende

① Rührer
② Verschlußkappe
③ Deckel
④ Mixbecher
⑤ Zapfhahn
⑥ Dichtring
⑦ Messerkopf
⑧ Motoreinheit

Verwendung des Smoothie Mixers

1 Den Dichtring auf den Messerkopf auflegen.
2 Den Mixbecher auf den Messerkopf aufschrauben.
3 Den Zapfhahn in den Mixbecher einschrauben und den Mixbecher auf die Motoreinheit aufsetzen.
- Der Zapfhebel muß in Stellung Zu ❶ stehen.

4 Die flüssigen Zutaten in den Mixbecher geben.
- Flüssige Zutaten sind z. B. frisches Obst (nicht gefroren), frischer Joghurt, Milch und Fruchtsäfte. Diese Zutaten können für 3 oder 6 Portionen bis zur Markierung LIQUIDS in den Mixbecher eingefüllt werden.

5 Eis oder tiefgefrorene Zutaten in den Mixbecher zugeben.
- Dazu gehören tiefgefrorene Früchte, gefrorener Yoghurt, Eiskrem und Eis. Diese Zutaten können für die entsprechende Anzahl Portionen bis zur Markierung FROZEN INGREDIENTS zugegeben werden.

6 Deckel auf den Mixbecher drücken.
7 Entweder die Verschlusskappe auf den Deckel setzen oder den Rührer in die Öffnung einsetzen.
- Der Rührer kann verwendet werden für dickflüssige Mischungen oder bei Verwendung großer Mengen gefrorener Zutaten.

8 Halten Sie die Taste "MIX" max. 30 Sekunden niedergedrückt, um die Zutaten zu vermischen. Anschließend die Taste "SMOOTH" drücken. Zutaten pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Den Rührer durch Linksdrehen (gegen den Uhrzeigersinn) drehen.

9 Ein Glas unter den Zapfhahn stellen, die Taste "MIX" drücken und den Hebel des Zapfhahns betätigen.
- Dünnflüssigere Drinks lassen sich gewöhnlich ohne Einschalten der Motoreinheit zapfen.
- Beim Zapfen dickflüssiger smoothie Drinks mit dem Rührer nachhelfen.
- Der letzte Rest eines dickflüssigen smoothie Drinks läßt sich leichter zapfen, wenn Sie ein paar Eßlöffel Flüssigkeit zugeben.

10 Wenn das Glas voll ist, Hebel loslassen und Gerät ausschalten.

Tips

- Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit wird der smoothie Drink dünnflüssiger.
- Ein smoothie Drink wird dickflüssiger, wenn Sie mehr gefrorene Zutaten zugeben.
- Mit dem Rührer die festen Zutaten in die Flüssigkeit drücken, bevor Sie den Deckel aufsetzen.

- Die Taste “PULSE” dient dazu, das Gerät in kurzen Abständen ein- und auszuschalten, was es Ihnen ermöglicht, die Konsistenz Ihres Getränks zu kontrollieren. Vorsicht: Bei Betätigung der Taste “PULSE” arbeitet das Gerät mit einer höheren Geschwindigkeit und die Flüssigkeit kann an den Seiten des Mixbechers hoch- und auf den Deckel spritzen.
- Samen und faserige Bestandteile der Zutaten machen manche Drinks nicht ganz glatt.
- Manche Drinks können sich bei längerem Stehen absetzen – sie sollten daher am besten sofort getrunken werden. Drinks, die sich abgesetzt haben, vor dem Genuß aufrühren.

Wichtig

- Nie trockene Zutaten (Gewürze, Nüsse usw.) verarbeiten oder den Smoothie Mixer leer laufen lassen.
- Den Mixer nicht als Vorratsbehälter verwenden. Vor und nach Gebrauch immer leeren.
- Manche Flüssigkeiten, z.B. Milch, vergrößern beim Mixen ihr Volumen und bilden Schaum – daher den Mixbecher nicht zu voll füllen und darauf achten, daß der Deckel richtig aufgesetzt ist.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Smoothie Mixers das Gerät nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.
- Nie Nahrungsmittel verarbeiten, die zu einer soliden Masse gefroren sind. Solche Zutaten immer vor dem Einfüllen in den Mixbecher zerkeinern.

Reinigen

- Vor dem Reinigen immer abschalten, Netzstecker ziehen und zerlegen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nie naß werden lassen.
- Den Mixbecher ausleeren, bevor Sie ihn vom Messerkopf abschrauben.
- Unmittelbar nach Gebrauch die Einzelteile spülen. Nahrungsmittel, die am Mixbecher antrocknen, machen das Reinigen schwer.
- Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Den Zapfhahn regelmäßig zerlegen und gründlich reinigen.

Mixereinheit

Vor dem Auseinandernehmen des Geräts den Mixbecher zur Hälfte mit warmem Wasser füllen. Deckel und Verschlusskappe aufsetzen auf die Motoreinheit aufsetzen. Die Taste “MIX” betätigen und bei laufendem Gerät den Zapfhahn öffnen und das Wasser in einen Behälter laufen lassen. Auf diese Weise wird das Ventil gereinigt. Diesen Vorgang, falls erforderlich, so oft wiederholen, bis nur noch klares Wasser abfließt. Für die weitere Reinigung das Gerät zunächst auseinandernehmen.

Motoreinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

Messerkopf

1 Dichtring abnehmen und spülen.
2 Die scharfen Messerklingen nicht berühren – in heißem Seifenwasser abbürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Den Messerkopf nicht in Wasser tauchen.
3 Für Kinder unerreichbar auf dem Kopf stehend trocken lassen.

Deckel, Verschlußkappe, Rührer

Von Hand spülen, mit klarem Wasser abspülen, dann abtrocknen.

Reinigen des Zapfhahns

Den Zapfhahn vom Mixbecher abschrauben und bei offenem Zapfventil ❷ in heißem Seifenwasser einweichen.
Spülen, gründlich abspülen und abtrocknen.
Den Mixbecher spülen und abtrocknen, dann den Zapfhahn wieder einschrauben; dabei darauf achten, daß die Dichtungen richtig am Mixbecher anliegen ❸.

Zapfhahn zerlegen

1 Verschlusskappe ❹ losschrauben.
2 Den Stecker ❺ nach oben drücken und den Hebel entfernen.
3 Stecker und Feder entfernen ❻.
4 Alle Teile abwaschen und gründlich abtrocknen.
5 Zum Zusammenbauen des Geräts die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen ❼.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Werkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- bei der Verwendung Ihres Smoothie Mixers
- bei Service oder Reparatur
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihren Smoothie Mixer gekauft haben.

Rezepte

Erdbeer-Zitronen-Surprise

3 Becher Erdbeeryoghurt á 150 g
600 ml Zitronenlimonade
500 g tiefgefrorene Erdbeeren
Ergibt 5 große Gläser

Yoghurt und Limonade in den Mixbecher geben, die gefrorenen Erdbeeren zugeben. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 10 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Dicker Bananenmilchshake

3 große Bananen (in Stücke geschnitten)
600 ml teilentrahmte Milch
7 kleine Kugeln (etwa 350 g) Vanille-Eiskrem
Ergibt 5 große Gläser

Bananen und Milch in den Mixbecher geben, die Eiskrem zugeben. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 10 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Ananas und Kokosnuß-Refresher

1 Dose (425 g) Ananasstücke in Saft
300 ml Ananassaft
150ml Kokosnussmilch
7 kleine Kugeln (etwa 350 g) Vanille-Eiskrem
Ergibt 5 große Gläser

Den Inhalt der Dose Ananas in Saft, zusammen mit dem zusätzlichen Ananassaft und der Kokosmilch in den Mixbecher geben. Die Eiskrem zugeben. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Himbeercreme

4 Becher Himbeeryoghurt á 150 g
300 ml Orangensaft
175 g tiefgefrorene Himbeeren
175 g (etwa 2 Kugeln) tiefgefrorenes Yoghurt-Dessert, Vanille-Geschmack
Ergibt 5 große Gläser

Frischen Yoghurt und Orangensaft in den Mixbecher geben, tiefgefrorene Himbeeren und tiefgefrorenen Yoghurt zugeben. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Schoko-Minz-Shake

475 ml teilentrahmte Milch
einige Tropfen Pfefferminzessenz nach Geschmack
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Schokolade-Eiskrem
Ergibt 2-3 große Gläser

Milch und Essenz in den Mixbecher geben, Eiskrem zugeben. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 10 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

ice cool fruity

4 geschälte Kiwi, geviertelt
350 g frische Erdbeeren
425 ml Orangensaft
10 Eiswürfel
Ergibt 5 Gläser

Früchte und Orangensaft in den Mixbecher geben, Eiswürfel zugeben. 20 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 20 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Ingwer-Smoothie

350 ml Milch
7 - 8 Stücke Ingwerwurzel oder nach Geschmack
35 ml Ingwersaft
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Vanille-Eiskrem
Ergibt 2 bis 3 Gläser

Milch, Ingwerwurzel und Ingwersaft in den Mixbecher geben, Eiskrem zugeben. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Ananas-Aprikosen-Smoothie

250 ml Ananassaft
250 ml griechischen Yoghurt
250 g frische Ananas, in Stücke geschnitten
4 frische Aprikosen, entsteint und in Stücke geschnitten
12 Eiswürfel
Ergibt 4 bis 5 große Gläser

Ananassaft, Yoghurt, Ananas und Aprikosen in den Mixbecher geben, Eiswürfel zufügen. 20 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Frühstück im Glas

175 ml entrahmte Milch
125 ml fettarmer Yoghurt
1 große Banane, in Stücke geschnitten
1 großer Apfel, entkernt und in Stücke geschnitten
10 ml Weizenkeime
15 ml flüssiger Honig
5 Eiswürfel
Ergibt 2-3 große Gläser

Milch, Yoghurt, Banane, Apfel, Weizenkeime und Honig in den Mixbecher geben, Eiswürfen zufügen. 30 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 20 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Kaffee-Smoothie

250 ml Espresso
175 ml Milch
30-45 ml Baileys Liqueur (optional)
Zucker nach Geschmack
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Vanille-Eiskrem
Ergibt 2-3 große Gläser

Kaffee, Milch, Liqueur und evtl. Zucker in den Mixbecher geben, Eiskrem zufügen. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 10 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

banoffee smoothie

2 große Bananen, in Stücke geschnitten
250 ml Milch
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Toffee-Eiskrem
Ergibt 2-3 große Gläser

Banane und Milch in den Mixbecher geben, Eiskrem hinzufügen. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 20 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

fruit smasher

2-3 Nektarinen, ohne Stein, in Stücke geschnitten
125 g frische Himbeeren
125 g frische Erdbeeren
125 ml Zitronenlimonade
125 ml Apfelsaft
7 Eiswürfel
Ergibt 4 Gläser

Früchte und Saft in den Mixbecher geben, Eiswürfel hinzufügen. 10 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 20 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Himbeer-Refresher

950 ml Cranberry-Saft
300 g tiefgefrorene Himbeeren
4 kleine Kugeln (etwa 275 g) Himbeersorbet
Ergibt 6 große Gläser

Den Cranberry-Saft in den Mixbecher gießen, die tiefgefrorenen Himbeeren und das Sorbet zugeben. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 15 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

tropical ginger

475 ml Ingwerbier
350 g tiefgefrorene Ananas, Melone und Mango, gemischt
Ergibt 2-3 große Gläser

Das Ingwerbier in den Mixbecher gießen, die tiefgefrorenen Früchte hinzufügen. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

fruits of the forest zinger

850 ml Zitronenlimonade
2 große Baiserhälften, grob zerkleinert
550 g tiefgefrorene Waldbeeren
Ergibt 6 große Gläser

Limonade und Meringue in den Mixbecher geben, die tiefgefronenen Früchte hinzufügen. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

oriental splendour

1 Dose Lychees, abgetropft 250 g (Saft ist nicht erforderlich)
600 ml Orangensaft
125 g Crème fraiche
12 Eiswürfel
Ergibt 4 - 5 große Gläser

Abgetropfte Früchte, Orangensaft und Crème fraiche in den Mixbecher geben, Eiswürfel hinzufügen. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 15 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

cool as cucumber

550 ml Apfelsaft
½ Gurke, in Stücke geschnitten
2-3 Kiwis, in Stücke geschnitten
5 Minzblätter
12 Eiswürfel
Ergibt 5 große Gläser

Apfelsaft, Gurke, Kiwi und Minzblätter in den Mixbecher geben, Eiswürfel hinzufügen. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 15 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

berry blast

725 ml Cranberry-Saft
250 g Kondensmilch
600 g tiefgefrorene gemischte Beeren
Ergibt 5 große Gläser

Cranberry-Saft und Kondensmilch in den Mixbecher geben, die tiefgefrorenen Früchte hinzufügen. 15 Sekunden auf Stufe “MIX” laufen lassen, dann weitere 15 Sekunden auf Stufe “SMOOTH”. Sofort servieren.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

55561/2

EMGA 901990 nl-en-fr-de ma 2014